



# FUCHSBAU

Romantik Hotel · Restaurant · SPA



## DAS WILD- & GÄNSEBUFFET 2020

Rotkohl-Crèmesüppchen

Zimtcroûtons

\*

Herbstliche Gartensalate

Eingelegter Gewürzkürbis | Kürbis-Cashew-Couscous Salat

\*

Fruchtige Leberpastete vom Damhirsch | Dörrzwetschgen

Wildschweinsülze | Remoulade

Wildschweinschinken | Cumberlandsauce

Wildpastete mit geräucherter Entenbrust | Terrine vom Hirsch

\*

*Am Buffet tranchiert:*

Hirschkarree & Gänse vom Hof Bimöhlen

Wildjus | Gänsejus

\*

Wild-Edelragout | frische Waldpilze | Preiselbeeren

Hausgemachte Wildbratwurst | Wirsing in Rahm

Filet vom Wildlachs | Kürbis-Kräuterragout

Hausgemachte Kürbis-Wildlasagne

Schupfnudeln | Rosenkohl | Maronen

Honig-Orangen Rotkohl

Kartoffelklöße | Kürbis-Kartoffelgratin

Haselnussspätzle

\*

Gratinierter Honigkürbis | Zimt & Zucker

Topfenknödel | Zwetschgenkompott

Rosmarin-Crème Brûlée

Panna Cotta | eingelegte Rumfrüchte

\*

Norddeutsche Käseauswahl

Trauben | Brot & Landbutter

*Jeden Sonntag ab 18.00 Uhr.*

*Pro Person 38,80*